

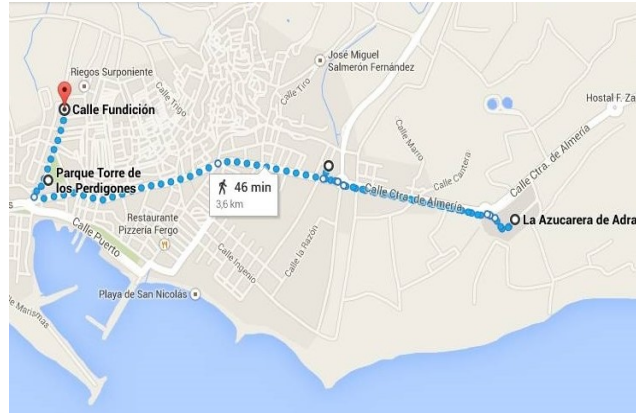
Tour de la Sucrière

La usine sucrière, un des monuments plus éminents d'Adra, a été le dernier vestige de la culture et transformation de la canne à sucre dans la plaine d'Adra, puisqu'elle a été réhabilitée pour sa conservation et mise en valeur, pour maintenir vivant un passé de splendeur économique pour la ville et ses habitants, et pour l'usage et jouissance de ses installations.

L'industrie du sucre a supposé dans Adra une grande impulsion pour sa économie, depuis moitié du XVI siècle et surtout aux XIX et XX siècles. En 1909 on a créé la société la "Sucrière d'Adra", qui a commencé à fonctionner en 1910; mais le changement qui peu à peu était conçu dans le secteur agricole et la baisse de prix de la canne à sucre sont causé une descente de la production sucrière. En 1972 la dernière fabrique sucrière d'Adra fermait ses portes définitivement. Les machines et les appareils de cette usine ont été déplacés à une sucrière de Badajoz.

La restauration et la réhabilitation de la usine de sucre et de l'Alcoholera d' Adra sont un exemple de conservation et recherche d'une nouvelle utilité à cette architecture du sucre, puisqu'il héberge actuellement la Cave de Brandy et le jardin des cultures méditerranéennes.

Routes des Tours



Office Municipal de Tourisme

Natalio Rivas, 125

Téléphone: 950 560 826

Horaire: Lundi à Samedi, 9 à 14h.

www.adraturismo.com



Tour de la Fumée et de “los Perdigones”

Ce monument appartient à la Fonderie de plomb Sain Andrés, qui a fonctionné dès 1822 jusqu'à sa décadence en 1840 et qui a pour une cause principale l'épuisement des mines de plomb de la Sierra de Gádor, dont la production est lentement descendue jusqu'à sa paralysation presque totale au début du XXe siècle.

De ce complexe industriel faisaient partie la Tour des 'Perdigones', la petite usine du Vinaigre et la Tour de la fumée. La première était destinée à l'élaboration de plomb dans ses quatre variétés : des barres, des plaques, des tubes et des balles de plomb. Derniers ceux-ci étaient obtenus à partir du plomb fondu, qui se permettait de tomber jusqu'à un petit puits d'eau située dans la base de la tour depuis une hauteur de 44 mètres. Aussi sous de la tour, il y avait quelques refuges de la Guerre Civile en mettant à profit les connexions souterraines de la fonte.

La situation éloignée de la tour de la fumée avait à un objet éviter que les travailleurs inhalassent les particules en métal de la fumée des fours qui,



Tour de l'Usine de Conserves

L'usine de Conserves Santa Isabel se trouve dans le Paiement du Lieu, le cours ancien du Río Adra, qui possède une histoire assez accidenté jusqu'à 1941, en trouvant la stabilité pendant 56 ans, à l'exception des mois de fermeture obligée grâce au riada de 1973.

Cette industrie est née comme génie primitif de sucre et s'est convertie au début des années 30 en industrie d'élaboration de conserves végétales, avec l'entrepreneur et entreprenant du secteur agraire Fernando García Espín.

Il a joué un papier fondamental durant la Guerre Civile et grâce au meurtre de son fondateur, de l'entrepreneur Joaquín Vázquez Vázquez a mis à nouveau l'entreprise à un fonctionnement, agrandissant son activité aux conserves de poisson et maintenant pendant quelques années la fabrication de conserves végétales.

Le tandem Joaquín Vázquez—Pedro Navarro, directeur ci-mentionné de la fabrique a obtenu que cette entreprise se fit un endroit de prestige à l'intérieur de la conserverie avec aliments de qualité reconnue en Espagne et l'Europe.

Actuellement on lui dédie un espace au Centre d'Interprétation de la Pêche.

